

PIZZA TIPO "NAPOLETANA"

IMPASTO PER PIZZA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
FOCACCIA & PIZZA	g 1.000	Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed elastico.
ACQUA	g 500	Lasciar riposare l'impasto ottenuto per circa 30 minuti, avendo cura di coprirlo con un telo di
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	g 20	polietilene.
LIEVITO - BIRRA	g 5	Suddividere l'impasto in pezzature da 250-280 g, arrotolare e porre negli appositi contenitori
		plastici.
		Coprire con teli di polietilene sottile ed riporre i contenitori in frigorifero per circa 12 ore.

COMPOSIZIONE FINALE

Trascorse almeno 12 ore, togliere i contenitori dal frigorifero circa mezz'ora prima di dover produrre le pizze, lasciandoli a temperatura ambiente.

Appiattire la pasta con le mani utilizzando abbondante farina.

Farcire a piacere e cuocere in forno a 300-320°C per qualche minuto.

